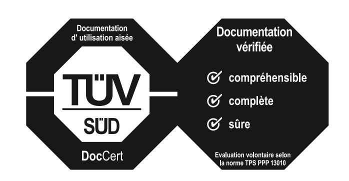
Le livre de l’IMPRESSA C5



Le » Livre de l’IMPRESSA « a obtenu le label d’approbation de l’organisme de contrôle technique indépendant allemand, TÜV SÜD, pour la simplicité de son style, son caractère complet et le traitement des aspects de sécurité.

Votre IMPRESSA C5

Eléments de commande et accessoires

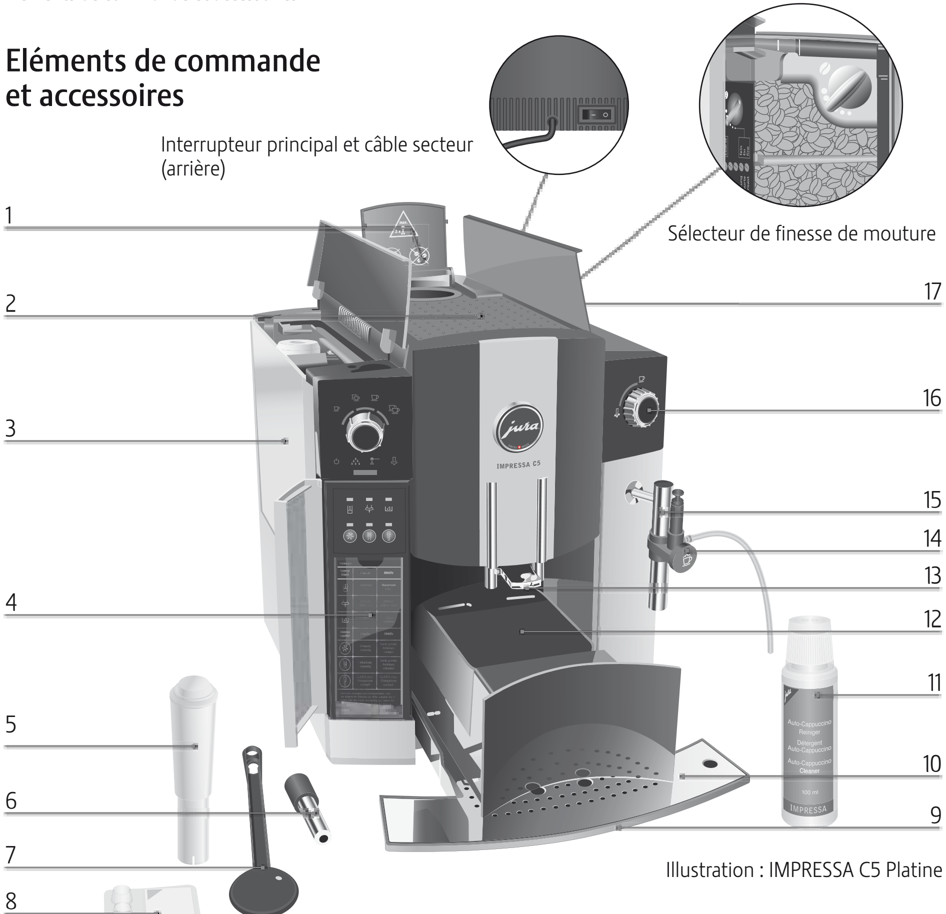


Illustration : IMPRESSA C5 Platine

1	Entonnoir de remplissage pour café prémoulu	10	Plate-forme pour tasses
2	Support de tasses	11	Détergent Auto-Cappuccino JURA
3	Réservoir d’eau avec indicateur de niveau	12	Tiroir avec récipient à marc
4	Tableau des affichages d’entretien	13	Ecoulement de café réglable en hauteur
5	Cartouche filtrante CLARIS plus	14	Buse Easy-Auto-Cappuccino avec tuyau d’aspiration de lait
6	Buse à eau chaude	15	Connector System© pour buses interchangeables
7	Doseur pour café prémoulu	16	Sélecteur pour préparation d’eau et de lait
8	Pastilles détergentes JURA	17	Récipient à grains, couvercle protecteur d’arôme
9	Bac d’égouttage		



Visuel avec symboles		Panneau d'entretien	
1	Visuel avec symboles	5	Affichage d'entretien
2	Rotary Switch	6	Porte d'entretien
3	Segments lumineux	7	Panneau d'entretien
4	Symboles	8	Affichages
	1 espresso		Réservoir d'eau
	2 espressos		Récipient à marc
	1 café		Récipient à grains
	2 cafés		Touche nettoyage
	Marche/arrêt		Touche détartrage
	Entretien		Touche filtre
	Café prémoulu		
	Vapeur		

Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite pour un usage domestique privé. Elle ne sert qu’à préparer du café et à réchauffer du lait et de l’eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité pour les conséquences d’une utilisation non conforme.

Veuillez lire entièrement ces instructions avant d’utiliser l’appareil et respectez-les impérativement. Gardez ce livre de l’IMPRESSA à proximité de la machine et remettez-le le cas échéant aux utilisateurs suivants.

Pour votre sécurité



Lisez et observez soigneusement les importantes consignes de sécurité suivantes.
Points à respecter pour éviter les risques d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- En cas de signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et adressez-vous au service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de cette machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre service JURA agréé.
- Assurez-vous que l’IMPRESSA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le câble secteur n’est pas coincé ou ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N’ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N’apportez à la machine aucune modification qui ne soit pas décrite dans le livre de l’IMPRESSA. La machine contient des pièces sous tension. Il existe un danger de mort après l’ouverture. Les réparations doivent être confiées uniquement aux centres service JURA agréés qui disposent des pièces de rechange et des accessoires d’origine.

Il existe un risque de brûlure aux écoulements et sur la buse :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais des pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.
- Veillez à ce que toutes les buses soient correctement montées et propres. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse ou des pièces de cette buse peuvent se détacher.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'IMPRESSA des intempéries telles que la pluie, le gel et du rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA, les câbles et les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'IMPRESSA et ses composants au lave-vaisselle.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension par l'interrupteur principal avant tous travaux de nettoyage. Essuyez l'IMPRESSA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Raccordez la machine uniquement sur la tension secteur conformément aux indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre IMPRESSA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques au chapitre 14 » Caractéristiques techniques «.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Des accessoires non explicitement recommandés par JURA peuvent endommager l'IMPRESSA.
- N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- En cas d'absence prolongée, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche secteur.

Les personnes (y compris les enfants) qui,

- en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales
- ou de leur inexpérience ou méconnaissance,

ne seraient pas à même d'utiliser l'appareil en toute sécurité ne sont autorisées à utiliser l'appareil que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

Précautions de sécurité pour les cartouches filtrantes CLARIS plus :

- Les cartouches filtrantes CLARIS plus doivent être maintenues hors de la portée des enfants.
- Entreposez les cartouches filtrantes CLARIS plus au sec dans un emballage fermé.
- Les cartouches doivent être protégées de la chaleur et ne doivent pas être exposées à l'ensoleillement direct.
- Evitez d'utiliser des cartouches filtrantes CLARIS plus endommagées.
- Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne doivent en aucun cas être ouvertes.

Le livre de l'IMPRESSA C5

Vous avez entre les mains le livre de votre IMPRESSA C5. Les informations qu'il contient vous aideront à découvrir rapidement et en toute sécurité toutes les possibilités de votre IMPRESSA.

Le chapitre 2 » Préparation et mise en service « vous montrera pas à pas comment installer et préparer l'IMPRESSA.

Nous vous recommandons de lire le chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande « en particulier dans la phase de familiarisation avec votre IMPRESSA. Il vous invite à explorer activement les nombreuses possibilités de préparation d'un café selon votre goût personnel.

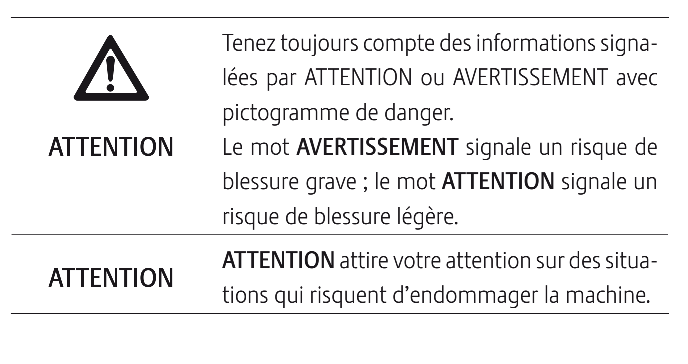
Etant donné que le café et les spécialités de café sont au cœur des préoccupations de JURA, nous avons rassemblé pour vous une sélection de délicieuses idées au chapitre 4 » Recettes «.

Tous les autres chapitres sont destinés à être consultés dans un but bien précis.

Utilisez le livre de l'IMPRESSA C5, devenez un professionnel de la préparation de stimulantes préparations de café, devenez un barista!

Description des symboles

Mises en garde



ATTENTION	Tenez toujours compte des informations signalées par ATTENTION ou AVERTISSEMENT avec pictogramme de danger. Le mot **AVERTISSEMENT** signale un risque de blessure grave ; le mot **ATTENTION** signale un risque de blessure légère.
ATTENTION	**ATTENTION** attire votre attention sur des situations qui risquent d’endommager la machine.

Symboles utilisés

i	Informations et conseils pour vous rendre encore plus facile l’utilisation de votre IMPRESSA.
@	Renvois à l’offre en ligne de JURA avec d’intéressantes informations complémentaires : www.jura.com.
▸	Demande d’action. Vous êtes ici invité à accomplir une action.

Bienvenue dans l'univers IMPRESSA !

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup de la confiance que vous nous témoignez par l'achat de votre JURA IMPRESSA. Ces machines fabriquées en Suisse ont déjà convaincu des testeurs de produits indépendants et des jurys de prix de design. Nous faisons le maximum afin que cette automate espresso/café 2 tasses vous ravisse, votre famille et vos invités pendant des années avec des spécialités de café parfaites par simple pression d'un bouton.

Vous apprendrez dans le livre de l'IMPRESSA tout ce qu'il faut savoir sur son utilisation et ses réglages. Vous y trouverez aussi la solution au problème du calcaire et d'importants conseils d'entretien. Nous aimerions tout spécialement stimuler votre imagination avec d'allé-chantes recettes de café et vous inviter à profiter chaque jour des nombreuses possibilités de votre automate à café JURA.

Nous vous souhaitons de passer beaucoup d'agréables et savoureux moments avec votre IMPRESSA.

Bien à vous

Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA C5 – Click & Drink

Les rêves de café deviennent réalité

JURA a pour ambition de mettre au point des machines de qualité qui tirent le maximum de tout mélange de café et type de torréfaction. Le système unique de pré-percolation intelligente et l'amour du détail rendent cela possible.

Click & Drink

Click & Drink. L'IMPRESSA C5 démontre à quel point le plaisir d'un café parfait peut être beau et simple. Le développement de la ligne compacte IMPRESSA établit ainsi une nouvelle référence en matière de qualité de café tout en se présentant sous des dehors séduisants. La philosophie de commande astucieuse, en particulier, suscite l'enthousiasme. Un seul élément de commande permet de choisir les spécialités de café de façon simple et intuitive.

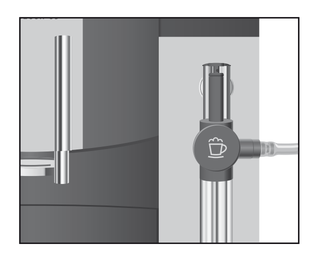




- Click & Drink
  Grâce à la philosophie de commande révolutionnaire par un seul bouton avec l'astucieux Rotary Switch, vous n'êtes qu'à une touche du plaisir d'un café parfait. Choisissez par simple rotation entre café et espresso, une ou deux tasses. Cliquez – et savourez quelques secondes plus tard.

- Affichages
  Des affichages aisés à comprendre, d'une belle couleur rouge, donnent les informations nécessaires. Discrètement cachés à proximité du Rotary Switch, se trouvent les touches d'entretien avec les voyants lumineux associés.

- Ecoulement de café réglable en hauteur
  Petite tasse à espresso ou grande tasse pour le café du petit déjeuner : l'écoulement de café réglable en hauteur entre 65 et 111 mm peut être adapté en continu à toutes les tailles de tasses. Cela évite les projections de café sur la machine et garantit une crème délicieusement épaisse. Il séduit par ailleurs par son design raffiné et une qualité de toucher élevée.



- Connector System©
  Le Connector System© permet l'utilisation de la buse Easy-Auto-Cappuccino montée en standard, d'une buse à eau chaude pour un jet d'eau régulier ainsi que de la buse de moussage à 2 positions disponible en option ou de la buse Profi-Auto-Cappuccino pour une mousse de lait parfaite ou du lait chaud.

Vous trouverez plus de détails à ce sujet au chapitre 11 » Accessoires et service après-vente «.

JURA sur Internet

Visitez-nous sur Internet.

@ Sur www.jura.com, vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre IMPRESSA et tout ce qui concerne le café.

Knowledge Builder

Vous pouvez apprendre à connaître votre IMPRESSA C5 de façon ludique sur votre PC.

@ Le Knowledge Builder est à votre disposition sur www.jura.com. LEO, l'assistant interactif, vous accompagne et vous explique les avantages et le fonctionnement de votre IMPRESSA.

2 Préparation et mise en service

Ce chapitre vous donne les informations nécessaires pour vous servir de votre IMPRESSA sans problème. Vous allez préparer votre IMPRESSA pas à pas pour pouvoir savourer votre premier café.

Matériel fourni

Le matériel fourni comprend :

- Votre automate à café JURA IMPRESSA
- Une cartouche filtrante CLARIS plus
- Un détergent Auto-Cappuccino JURA
- Le Welcome Pack qui contient :
  - Le livre de l'IMPRESSA C5
  - IMPRESSA C5 – L'essentiel en bref
  - Un tuyau d'aspiration de lait
  - Des pastilles détergentes JURA
  - Un doseur pour café prémoulu
  - Une buse à eau chaude
  - De languette de test Aquadur®
  - Une vue d'ensemble des affichages d'entretien, en plusieurs langues

Installation et raccordement

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Respectez les points suivants lors de l'installation et du raccordement de votre IMPRESSA :

- Placez l'IMPRESSA sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre IMPRESSA de façon qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive.
- Ne placez jamais l'IMPRESSA sur des surfaces chaudes, par ex. des plaques de cuisson.
- Contrôlez si la tension secteur correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Assurez-vous que personne ne puisse trébucher sur le câble secteur.

Remplissage du réservoir d'eau

Pour savourer un café parfait, nous vous recommandons de changer l'eau tous les jours.

ATTENTION

Le lait, l'eau minérale ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

- ▸ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau fraîche.

- ▸ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▸ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▸ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.
- ▸ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Remplissage du récipient à grains

Le récipient à grains possède un couvercle protecteur d'arôme. Il préserve plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

ATTENTION

Les grains de café traités avec des additifs (p. ex. du sucre), le café prémoulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▸ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café non traités.

- ▸ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▸ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
- ▸ Les machines neuves possèdent une fiche d'information dans le récipient à grains. Retirez cette fiche d'information.
- ▸ Remplissez le récipient à grains de grains de café, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

Première mise en service



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas de fonctionnement avec un câble secteur défectueux.

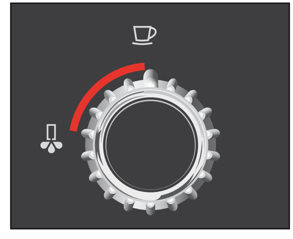
- ▶ Ne mettez jamais en service une machine dont le câble secteur est défectueux.

Condition : le réservoir d'eau est plein.

- ▶ Retirez le film plastique du visuel avec symboles.
- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.



- ▶ Mettez l'IMPRESSA sous tension par l'interrupteur principal à l'arrière de la machine.
  Le symbole marche/arrêt s'allume (mode veille).
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour allumer l'IMPRESSA.



Le segment lumineux du sélecteur clignote.

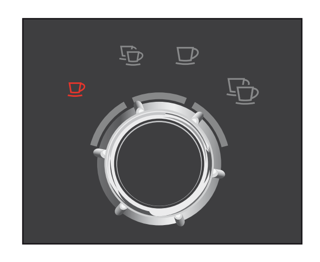


- ▶ Placez un récipient sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Ouvrez le sélecteur.
  Le segment lumineux du sélecteur s'allume. Le système se remplit d'eau. Un peu d'eau s'écoule de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
  L'opération s'arrête automatiquement. Le segment lumineux du sélecteur clignote.



- ▶ Fermez le sélecteur.
  Le symbole entretien clignote tant que la machine chauffe. Le symbole entretien s'allume.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

► Appuyez sur le Rotary Switch.
La machine effectue un rinçage, l'opération s'arrête automatiquement.
1 espresso s'allume, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.



Après la première préparation d'une spécialité de café, il peut arriver que l'affichage d'entretien s'allume et que l'affichage récipient à grains clignote car le broyeur n'est pas encore complètement rempli de grains de café. Dans ce cas, préparez une spécialité de café en plus.

Mise en place et activation du filtre

Votre IMPRESSA n'a plus besoin d'être détartrée si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus.

Exécutez l'opération » Mise en place du filtre « sans interruption. Vous assurerez ainsi le fonctionnement optimal de votre IMPRESSA.

@ Vous pouvez aussi essayer l'opération » Mise en place du filtre « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

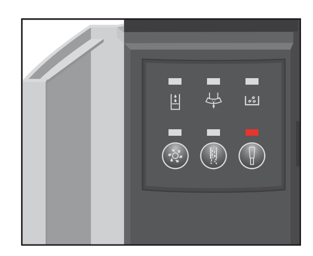
Vous trouverez plus d'informations sur CLARIS plus au chapitre 9 » Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait «.



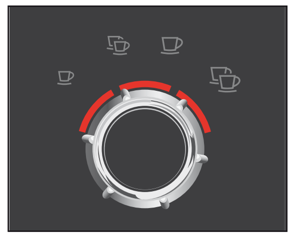
► Retirez la cartouche filtrante CLARIS plus de l'emballage.
► Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
► Ouvrez le porte-filtre et mettez en place la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
► Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
► Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.

Le filtre a perdu de son efficacité au bout de deux mois. Surveillez la durée de vie du filtre à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.

Condition : votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).



- Ouvrez la porte d'entretien.
- Appuyez sur la touche filtre **jusqu'à ce que** l'affichage filtre s'allume.



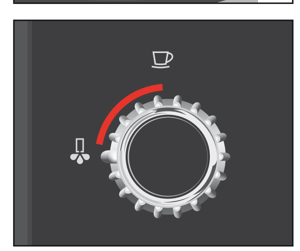
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que les 3 segments lumineux situés au-dessus du Rotary Switch s'allument.

Le filtre est activé lorsque les 3 segments lumineux sont allumés. Si aucun segment lumineux ne s'allume, le filtre n'est pas activé.

- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
  Le segment lumineux du sélecteur clignote.



- Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- Si le tuyau d'aspiration de lait est branché, enlevez-le.



- Ouvrez le sélecteur.
  Le rinçage du filtre commence. Le segment lumineux du sélecteur s'allume.

L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement après env. 500 ml, le segment lumineux du sélecteur clignote.

- Fermez le sélecteur.
  L'IMPRESSA s'éteint (mode veille). Le filtre est activé.

Détermination et réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement l'IMPRESSA. C'est pourquoi il est important de régler la dureté de l'eau.

- **i** Le réglage de la dureté de l'eau n'est pas possible si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus et avez activé le filtre.
- **i** La dureté de l'eau est réglée au degré 3 en usine.

Les symboles sur le visuel avec symboles montrent le réglage du degré de dureté de l'eau. Le nombre de symboles correspond au degré respectif.

Degré	Dureté de l'eau	Affichage sur l'écran
0	La dureté de l'eau est désactivée, l'affichage automatique d'entartrage est désactivé	Aucun symbole n'est allumé
1	degré de dureté de l'eau allemand 1 – 7° dH degré de dureté de l'eau français 1,79 – 12,53° f	1 symbole est allumé
2	degré de dureté de l'eau allemand 8 – 15° dH degré de dureté de l'eau français 14,32 – 26,85° f	2 symboles sont allumés
3	degré de dureté de l'eau allemand 16 – 23° dH degré de dureté de l'eau français 28,64 – 41,14° f	3 symboles sont allumés
4	degré de dureté de l'eau allemand 24 – 30° dH degré de dureté de l'eau français 42,96 – 53,7° f	4 symboles sont allumés

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau à l'aide de languette de test Aquadur® contenues dans le Welcome Pack.

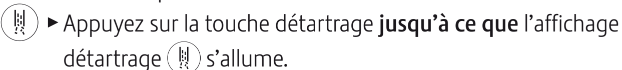
- ▸ Tenez la languette brièvement (1 seconde) sous l'eau du robinet. Secouez l'eau.
- ▸ Attendez environ une minute.
- ▸ Lisez le degré de dureté de l'eau à l'aide de la coloration de la languette de test Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.
  Vous pouvez maintenant régler la dureté de l'eau.

Exemple : voici comment changer la dureté de l'eau du degré 3 au degré 4.

Condition : votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).



- ▸ Ouvrez la porte d'entretien.



- ▸ Appuyez sur la touche détartrage **jusqu'à ce que** l'affichage détartrage s'allume.
  L'affichage détartrage et les symboles s'allument.



- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que les quatre symboles s'allument.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage sur le degré 4.
  L'IMPRESSA s'éteint (mode veille). La dureté de l'eau est réglée.

Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

ATTENTION

Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▸ Ne réglez la finesse de mouture que pendant le fonctionnement du broyeur.

Notre recommandation :

- pour une torréfaction claire, réglez une mouture fine.
- pour une torréfaction foncée, réglez une mouture grossière.

Exemple : voici comment modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un café.

- ▸ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▸ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▸ Tournez le Rotary Switch sur 1 café.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation du café.
  Le broyeur démarre, 1 café clignote.





► Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.
Le café est préparé, la finesse de mouture est réglée.

Allumage

A l'allumage de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage est automatiquement demandé.

Condition : votre IMPRESSA est sous tension par l'interrupteur principal, le symbole marche/arrêt ⏻ est allumé (mode veille).

► Appuyez sur le Rotary Switch pour allumer l'IMPRESSA.
Le symbole entretien clignote tant que la machine chauffe. Le symbole entretien s'allume.

► Placez un récipient sous l'écoulement de café.

► Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer le rinçage.
La machine procède au rinçage de l'écoulement de café. L'opération s'arrête automatiquement et votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Extinction (mode veille)

Quand vous éteignez votre IMPRESSA, le système se rince automatiquement.

► Placez un récipient sous l'écoulement de café.

► Tournez le Rotary Switch sur le symbole marche/arrêt ⏻.

► Appuyez sur le Rotary Switch pour éteindre l'IMPRESSA.
Le système se rince, le symbole entretien clignote. L'opération s'arrête automatiquement.
L'IMPRESSA s'éteint (mode veille), le symbole marche/arrêt ⏻ est allumé.

3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

L'IMPRESSA vous prépare une excellente spécialité de café par simple pression d'un bouton. Par ailleurs, vous avez la possibilité d'adapter l'intensité du café et la quantité d'eau selon votre désir pendant la préparation.

Dans ce chapitre, vous apprendrez à connaître toutes les possibilités de commande à l'aide d'exemples. Pour vous familiariser avec votre IMPRESSA, nous vous recommandons de suivre une fois activement les exemples de ce chapitre. Cela en vaut la peine.

Apprenez à connaître les possibilités de commande suivantes :

- Préparation par simple pression d'un bouton
- Réglages uniques **pendant** la préparation
- Réglages durables en fonction de la taille de la tasse

ℹ Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café en cours. Appuyez pour cela sur le Rotary Switch.

@ Si vous préférez apprendre à connaître votre IMPRESSA de façon ludique sur votre PC, le logiciel d'apprentissage interactif Knowledge Builder est à votre disposition sur www.jura.com

Préparation par simple pression d'un bouton

Préparez votre spécialité de café favorite par simple pression d'un bouton.

La préparation de toutes les spécialités de café par simple pression d'un bouton suit ce modèle.

ℹ Sans autres réglages, toutes les spécialités de café par simple pression d'un bouton sont préparées avec l'intensité de café **légère**.



Exemple : voici comment préparer un espresso.

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café



- Tournez le Rotary Switch sur 1 espresso.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation de l'espresso.

  1 espresso clignote, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.

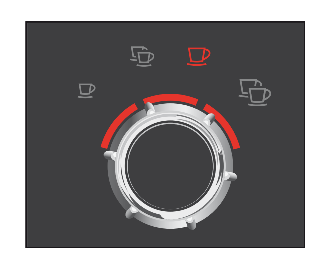
  La préparation s'arrête automatiquement.

Réglages uniques pendant la préparation

Vous pouvez modifier l'intensité du café et la quantité d'eau pendant la préparation. Ces réglages ne sont pas mémorisés.

Les réglages uniques pendant la préparation suivent toujours ce modèle.

i Pendant le broyage, les segments lumineux au-dessus du Rotary Switch indiquent l'intensité du café. L'intensité du café peut être modifiée pendant la préparation de 1 espresso ou 1 café.



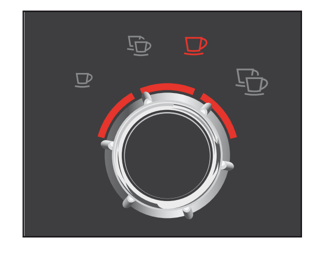
Vous pouvez régler les intensités de café suivantes :

Intensité du café	Affichage sur le visuel avec symboles
Légère	1 segment lumineux est allumé
Normale	2 segments lumineux sont allumés
Forte	3 segments lumineux sont allumés

i Pendant la percolation, les segments lumineux indiquent la quantité d'eau. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la quantité d'eau en tournant le Rotary Switch.

Exemple : voici comment préparer un café **fort**.

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- Tournez le Rotary Switch sur 1 café.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation du café.
  Le broyeur démarre, 1 café clignote, un segment lumineux est allumé au-dessus du Rotary Switch.
- Tournez le Rotary Switch dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que trois segments lumineux soient allumés, **pendant** que le broyeur fonctionne.
  Le broyage s'arrête, la percolation commence et la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.



Réglage durable en fonction de la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de toutes les spécialités de café à la taille de la tasse. Réglez une fois la quantité d'eau comme dans l'exemple suivant. Cette quantité s'écoulera lors de toutes les préparations suivantes.

Le réglage **durable** en fonction de la taille de la tasse de toutes les spécialités de café suit ce modèle.

Exemple : voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un espresso.

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Tournez le Rotary Switch sur 1 espresso.
- Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** le segment lumineux au-dessus du Rotary Switch clignote.
  La préparation de café commence et l'espresso s'écoule dans la tasse.
- Appuyez sur le Rotary Switch quand il y a assez d'espresso dans la tasse.
  La préparation de l'espresso s'arrête. La quantité d'eau réglée pour un espresso est **durablement** mémorisée.



i Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment en répétant l'opération.

4 Recettes

Créez chez vous avec votre IMPRESSA des classiques du café ou des spécialités extraordinaires. Vous trouverez d'autres idées de recettes en ligne sur www.jura.com.

Vous trouverez plus de détails sur la commande de votre IMPRESSA au chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande «.

Cappuzino

Ingrédients (pour 2 personnes)	**200 ml de lait froid** **2 espressos forts** **20 ml de sirop de cannelle** **cannelle en poudre pour la décoration**

- Répartir le sirop de cannelle dans des tasses à cappuccino.
- Placer la tasse sous la buse Easy-Auto-Cappuccino et la remplir à moitié de mousse de lait.
- Préparer l'espresso directement dans la mousse de lait et saupoudrer avec un peu de cannelle en poudre.

Café Chocolat Blanc

Ingrédients (pour 2 personnes)	**50 g de chocolat blanc** **2 espressos** **200 ml de lait** **copeaux de chocolat blanc pour la décoration**

- Faire mousser le lait avec la buse Easy-Auto-Cappuccino dans deux verres décoratifs.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Préparer deux espressos, les mélanger avec le chocolat fondu et les verser dans la mousse.
- Saupoudrer de copeaux de chocolat blanc.





Café Rêve d'hiver

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 espressos forts
200 ml de cacao chaud
1 pointe d'épices pour pain d'épices
100 ml de lait
sucre à volonté
1-2 pains d'épices pour la décoration

- Préparer deux espressos.
- Mélanger l'espresso avec le cacao et les épices et répartir dans deux verres.
- Faire mousser le lait et l'ajouter aux espressos.
- Saupoudrer de miettes de pain d'épices.

Latte Macchiato Frio

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 espressos froids
200 ml de lait froid
1 petite tasse de glace pilée
20 ml de sirop d'érable
mousse de lait

- Préparer l'espresso et le mettre au frais.
- Mettre le lait froid, le sirop d'érable et la glace pilée dans un verre et mixer.
- Ajouter l'espresso froid.

5 Préparation par simple pression d'un bouton

Dans ce chapitre, vous apprendrez comment préparer des spécialités de café, du lait et de l'eau chaude.

Au chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande«, vous apprenez à adapter les réglages à vos souhaits personnels. Vous pouvez aussi consulter le chapitre 6 » Réglage durable en fonction de la taille de tasse «.

ℹ Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café en cours. Appuyez pour cela sur le Rotary Switch.

@ Vous pouvez aussi essayer la préparation des spécialités de café en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Les conseils du barista

On appelle barista le professionnel de la préparation d'espresso et de café. Le barista connaît toutes les spécialités de café et maîtrise parfaitement leur préparation. Avec votre JURA IMPRESSA, vous obtiendrez aussi des résultats parfaits.

Vous pouvez non seulement préparer votre café ou espresso par simple pression d'un bouton, mais encore l'adapter selon vos propres goûts. Vous disposez pour cela de différentes possibilités de réglage. Essayez vous-même :

- **Intensité du café** : vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation ou pendant le broyage en tournant le Rotary Switch. Avec ce réglage, vous modifiez la quantité de poudre de café. Plus vous utilisez de poudre de café pour la préparation, plus le goût de votre spécialité de café sera fort et intense.
- **Finesse de mouture** : dans votre IMPRESSA, les grains de café sont fraîchement moulus avant chaque préparation d'une spécialité de café. La finesse de mouture peut être réglée pendant le broyage. Pour un espresso, choisissez une finesse de mouture plus élevée que pour un café. La finesse de mouture influence le temps de passage de l'eau à travers la poudre de

café. Une poudre de café plus fine rallonge le temps d'extraction, de sorte que le plus d'arômes possible puissent s'épanouir dans votre espresso.

- **Écoulement de café réglable en hauteur** : vous pouvez régler l'écoulement de café en continu en hauteur afin de l'adapter à la taille de vos tasses. La distance entre l'écoulement de café et le bord de la tasse doit être la plus réduite possible. Cela évite les projections de café sur la machine et garantit une crème délicieusement dense.

En outre, suivez les conseils suivants du barista :

- Conservez votre café dans un endroit sec. L'oxygène, la lumière, la chaleur et l'humidité nuisent au café.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet pour que l'arôme du café puisse s'épanouir au mieux.
- Pour déguster un café parfait, changez l'eau tous les jours.
- Préchauffez les tasses.
- Pour le sucre, utilisez une petite cuillère et pas de sucre en morceaux pour que la crème ou la mousse de lait ne soit pas détruite.

Espresso

Le grand classique italien par excellence. L'espresso est couronné d'une crème onctueuse.

Exemple : voici comment préparer un espresso.

▸ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.

▸ Tournez le Rotary Switch sur 1 espresso.

▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation de l'espresso.
1 espresso clignote, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.
La préparation s'arrête automatiquement.

Pour préparer deux tasses d'espresso, placez deux tasses sous l'écoulement de café, tournez le Rotary Switch sur le symbole 2 espressos puis déclenchez la préparation du café en appuyant sur le Rotary Switch.

Café

Exemple : voici comment préparer un café.

- Placez une tasse sous l’écoulement de café.



- Tournez le Rotary Switch sur 1 café.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation du café.

  1 café clignote, la quantité d’eau préréglée s’écoule dans la tasse.

  La préparation s’arrête automatiquement.

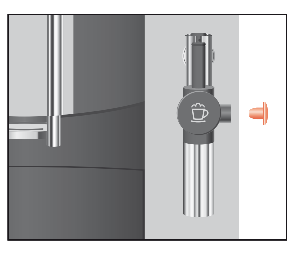
Pour préparer deux tasses de café, placez deux tasses sous l’écoulement de café, tournez le Rotary Switch sur le symbole 2 cafés puis déclenchez la préparation du café en appuyant sur le Rotary Switch.

Cappuccino

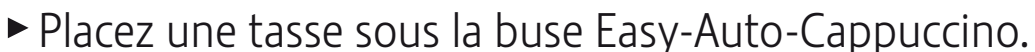
Une recette italienne classique. Le Cappuccino se compose, dans un rapport d’1/3 d’espresso, de lait chaud et de mousse de lait. Pour la présentation, il est saupoudré de poudre de cacao.

Condition : votre IMPRESSA est prête à l’emploi, la buse Easy-Auto-Cappuccino est montée.

- Prenez le tuyau d’aspiration de lait du Welcome Pack.
- Retirez le capuchon protecteur de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- Raccordez le tuyau d’aspiration de lait à la buse.
- Plongez l’autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.



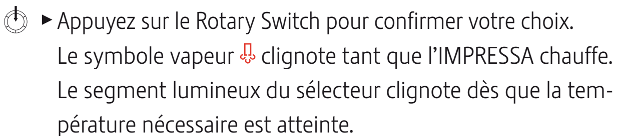




- Placez une tasse sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.



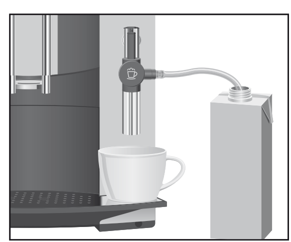
- Tournez le Rotary Switch sur le symbole vapeur.

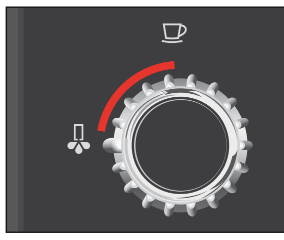


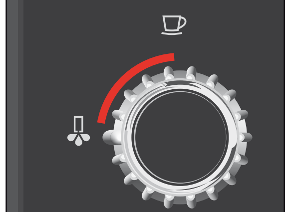
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer votre choix.

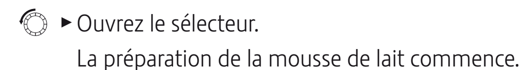
  Le symbole vapeur clignote tant que l’IMPRESSA chauffe.

  Le segment lumineux du sélecteur clignote dès que la température nécessaire est atteinte.





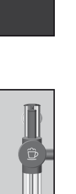




▸ Ouvrez le sélecteur.
La préparation de la mousse de lait commence.

▸ Fermez le sélecteur quand la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

i **Tant que** le segment lumineux du sélecteur clignote, vous pouvez continuer à préparer de la mousse de lait.



▸ Déplacez la tasse sous l'écoulement de café.

▸ Tournez le Rotary Switch sur 1 espresso.

▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation de l'espresso.
1 espresso clignote, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.
La préparation s'arrête automatiquement.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, il faut la nettoyer régulièrement. Vous en apprendrez plus à ce sujet au chapitre 8 » Entretien – Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino «.

Les récipients à lait de haute qualité de JURA sont un complément judicieux pour tous les amateurs de spécialités au lait. Vous trouverez plus d'informations sur les accessoires JURA au chapitre 11 » Accessoires et service après-vente «.

Café prémoulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café grâce à l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

Toutes les spécialités de café avec café prémoulu se préparent sur le même modèle.

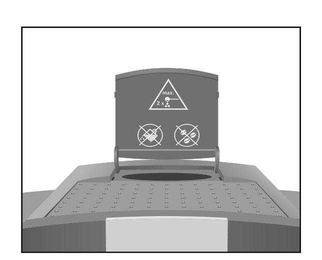
i Ne versez jamais plus de deux doses rases de café prémoulu.

i N'utilisez pas de café prémoulu trop finement. Il risque de boucher le système et de ne laisser le café passer que goutte à goutte.

i Si vous avez mis trop peu de café prémoulu, l'IMPRESSA interrompt l'opération et est de nouveau prête à l'emploi.

Exemple : voici comment préparer une tasse avec du café prémoulu.

- Prenez le doseur de café prémoulu dans le Welcome Pack.
- Tournez le Rotary Switch sur le symbole café prémoulu.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer votre choix.
  Le symbole café prémoulu clignote.
- Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- Ouvrez l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.
- Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.
- Tournez le Rotary Switch sur 1 café.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer la préparation du café.
  Les symboles café prémoulu et 1 café clignotent, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.
  La préparation s'arrête automatiquement.

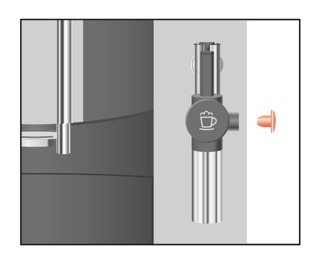


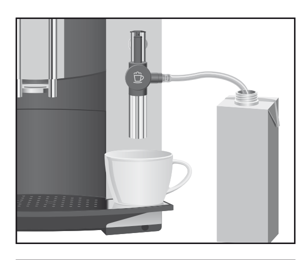
Pour préparer deux tasses de café prémoulu, placez deux tasses sous l'écoulement de café, versez deux doses rases de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage, tournez le Rotary Switch sur le symbole 2 cafés et déclenchez la préparation du café en appuyant sur le Rotary Switch.

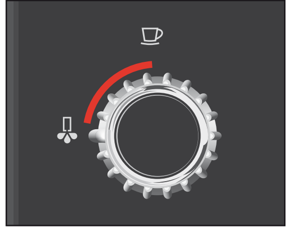
Mousse de lait

Condition : votre IMPRESSA est prête à l'emploi, la buse Easy-Auto-Cappuccino est montée.

- Prenez le tuyau d'aspiration de lait du Welcome Pack.
- Retirez le capuchon protecteur de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.







- Placez une tasse sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- Tournez le Rotary Switch sur le symbole vapeur.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer votre choix.
  Le symbole vapeur clignote tant que l'IMPRESSA chauffe. Le segment lumineux du sélecteur clignote dès que la température nécessaire est atteinte.

- Ouvrez le sélecteur.
  La préparation de la mousse de lait commence.
- Fermez le sélecteur quand la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

Tant que le segment lumineux du sélecteur clignote, vous pouvez continuer à préparer de la mousse de lait.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, il faut la nettoyer **quotidiennement**. Vous trouverez une description de cette opération au chapitre 8 » Entretien – Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino «.

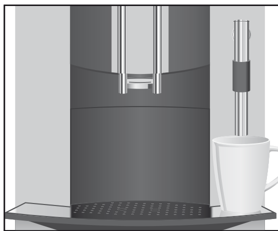
Eau chaude

Montez la buse à eau chaude échangeable pour obtenir un écoulement d'eau parfait.

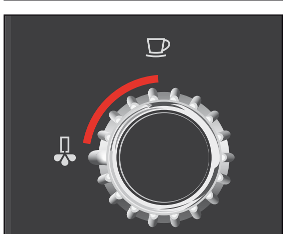


Risque de brûlure par projections d'eau chaude.
- Evitez le contact direct avec la peau.

Changez d'abord la buse :
- Retirez la buse Easy-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System©.
- Prenez la buse à eau chaude du Welcome Pack.
- Montez-la sur le Connector System© en exerçant une légère pression.



▶ Placez une tasse sous la buse à eau chaude.



Condition : votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

▶ Ouvrez le sélecteur.
Le segment lumineux du sélecteur s'allume, de l'eau chaude s'écoule dans la tasse.

▶ Fermez le sélecteur quand la tasse contient suffisamment d'eau.

6 Réglages durables en fonction de la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de toutes les spécialités de café à la taille de la tasse. Réglez une fois la quantité d'eau comme dans l'exemple suivant. Cette quantité s'écoulera lors de toutes les préparations suivantes.

Le réglage **durable** en fonction de la taille de la tasse de toutes les spécialités de café suit ce modèle.

Exemple : voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un espresso.

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Tournez le Rotary Switch sur 1 espresso.
- Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** le segment lumineux au-dessus du Rotary Switch clignote.
  La préparation de café commence et l'espresso s'écoule dans la tasse.
- Appuyez sur le Rotary Switch quand il y a assez d'espresso dans la tasse.
  La préparation de l'espresso s'arrête. La quantité d'eau réglée pour un espresso est **durablement** mémorisée.



ℹ Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment en répétant l'opération.

7 Réglages durables en mode de programmation

Délai de mise hors circuit programmable

La mise hors circuit programmable de votre IMPRESSA vous permet d'économiser de l'énergie.

ℹ Le délai de mise hors circuit programmable est réglé pour une durée de 4 heures dans le réglage de base.

Le nombre de symboles allumés indique le délai de mise hors circuit en heures :

Délai de mise hors circuit	Affichage sur le visuel avec symboles	Signification
Non actif	Aucun symbole n'est allumé	Pas programme de mise hors circuit
1 heure	1 symbole est allumé	Mise hors circuit après 1 heure
2 heures	2 symboles sont allumés	Mise hors circuit après 2 heures
4 heures	3 symboles sont allumés	Mise hors circuit après 4 heures
8 heures	4 symboles sont allumés	Mise hors circuit après 8 heures

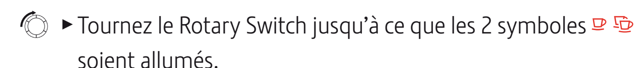
Exemple : voici comment réduire le délai de mise hors circuit de 4 heures à 2 heures.

Condition : votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).

- ▶ Ouvrez la porte d'entretien.
- ▶ Appuyez sur la touche nettoyage **jusqu'à ce que** l'affichage nettoyage s'allume.
  L'IMPRESSA est en mode de programmation, l'affichage nettoyage et les symboles sont allumés.







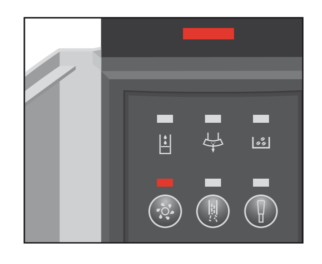
▶ Tournez le Rotary Switch jusqu’à ce que les 2 symboles soient allumés.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
L’IMPRESSA s’éteint (mode veille). Le délai de mise hors circuit est réglé à 2 heures.

8 Entretien

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine
- Remplacement du filtre
- Nettoyage de la machine
- Détartrage de la machine



L'allumage de l'affichage d'entretien vous signale que des mesures d'entretien sont nécessaires. Ouvrez la porte d'entretien et consultez les autres affichages sur le panneau d'entretien. Dans l'exemple représenté, votre IMPRESSA demande un nettoyage.

i Effectuez le nettoyage, le détartrage ou le remplacement de filtre quand ces opérations sont affichées.

Conseils d'entretien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre IMPRESSA et assurer toujours une qualité de café optimale, il convient de l'entretenir quotidiennement.

Pour ce faire, procédez comme suit :

- Videz le récipient à marc et le bac d'égouttage. Rincez-les à l'eau chaude.
- Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- Démontez et rincez la buse Easy-Auto-Cappuccino (voir le chapitre 8 » Entretien – Rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino «).
- Essuyez la surface de la machine avec un chiffon humide.

Rinçage de la machine

i A l'allumage de l'IMPRESSA, un cycle de rinçage est demandé après la chauffe et indiqué par le symbole entretien allumé. Appuyez sur le Rotary Switch pour déclencher le cycle de rinçage.

i A l'extinction de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage est effectué automatiquement.



Condition : l'IMPRESSA est prête à l'emploi.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- Tournez le Rotary Switch sur le symbole entretien.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer le rinçage.

  Le rinçage commence, le symbole entretien clignote.

  Le rinçage s'arrête automatiquement.

  Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Remplacement du filtre

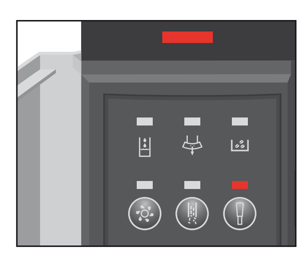
i Après le prélèvement de 50 litres d'eau, le filtre a perdu de son efficacité. Votre IMPRESSA demande automatiquement un remplacement du filtre.

i Le filtre a perdu de son efficacité au bout de deux mois. Surveillez la durée de vie du filtre à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.

i Si la cartouche filtrante CLARIS plus n'est pas activée, il n'apparaît pas d'invitation à remplacer le filtre.

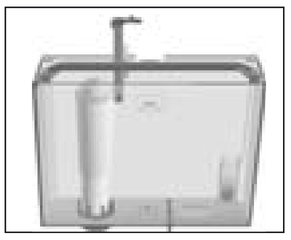
Remplacement sur demande

Voici comment remplacer la cartouche filtrante CLARIS plus lorsque votre IMPRESSA vous y invite.



Condition : l'affichage d'entretien et l'affichage filtre sont allumés.

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.



- Ouvrez le porte-filtre.
- Retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS plus.
- Mettez en place la cartouche filtrante CLARIS plus neuve dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- Fermez le porte-filtre.

  Il s'enclenche avec un clic audible.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.



▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.

▶ Si le tuyau d'aspiration de lait est branché, enlevez-le.

▶ Appuyez sur la touche filtre **jusqu'à ce que** l'affichage filtre clignote.

Le segment lumineux du sélecteur clignote.

▶ Ouvrez le sélecteur.

Le rinçage du filtre commence. Le segment lumineux du sélecteur s'allume.

L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement après env. 500 ml, le segment lumineux du sélecteur clignote.

▶ Fermez le sélecteur.

Le symbole entretien clignote, l'IMPRESSA chauffe et est de nouveau prête à l'emploi.

Remplacement manuel du filtre

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de remplacement du filtre. Commencez à la première demande d'action ▶ qui figure sous » Remplacement sur demande «.

Nettoyage de la machine

Après 200 prélèvements de café ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

---

i Le programme de nettoyage dure env. 15 minutes.

i N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromet la qualité du nettoyage.

i Les pastilles détergentes JURA sont disponibles chez votre revendeur.

@ Essayez l'opération » Nettoyage de la machine « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Nettoyage sur demande

Voici comment effectuer un nettoyage sur demande de votre IMPRESSA.



Condition : l'affichage d'entretien et l'affichage nettoyage sont allumés.



- Appuyez sur la touche nettoyage **jusqu'à ce que** l'affichage nettoyage clignote.

  L'affichage récipient à marc clignote.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc.
- Remettez le bac d'égouttage vide et le récipient à marc en place.

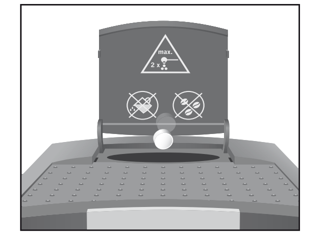
  L'affichage nettoyage est allumé.
- Placez un récipient sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur la touche nettoyage.

  L'affichage nettoyage clignote. De l'eau s'écoule de l'écoulement de café.

  L'opération s'interrompt. Le symbole café prémoulu clignote, l'affichage nettoyage est allumé.
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.
- Jetez une pastille détergente JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.



- Appuyez sur la touche nettoyage.

  L'affichage nettoyage clignote. De l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café.

  L'opération s'interrompt, l'affichage récipient à marc clignote.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc.
- Remettez le bac d'égouttage vide et le récipient à marc en place.

  Le nettoyage est terminé. Le symbole entretien clignote, l'IMPRESSA chauffe et est à nouveau prête à l'emploi.

Nettoyage manuel

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de » nettoyage de la machine «. Commencez à la première demande d'action ▶ qui figure sous » Nettoyage sur demande «.

Détartrage de la machine

L'IMPRESSA s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. L'entartrage dépend du degré de dureté de votre eau.



ATTENTION

Le détartrant peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux.

- ▶ Evitez le contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Rincez le détartrant à l'eau claire. Consultez un médecin après un contact avec les yeux.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détartrants inadéquats.

- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

ATTENTION

Une détérioration de la machine n'est pas exclue en cas d'interruption du programme de détartrage.

- ▶ Effectuez le détartrage sans interruption.

ATTENTION

Une détérioration des surfaces fragiles par contact avec le détartrant n'est pas exclue.

- ▶ Eliminez immédiatement les projections.

---

i Le programme de détartrage dure env. 40 minutes.

i Les pastilles de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur.

@ Essayez l'opération » Détartrage de la machine « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

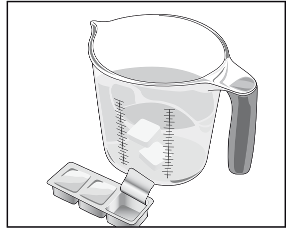
Détartrage sur demande

Voici comment effectuer un détartrage sur demande de votre IMPRESSA.



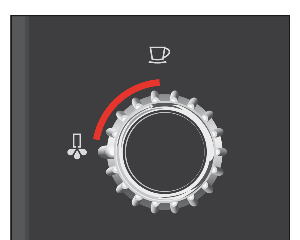
Condition : l'affichage d'entretien et l'affichage détartrage  sont allumés.

- Appuyez sur la touche détartrage **jusqu'à ce que** l'affichage détartrage clignote.
  L'affichage récipient à marc clignote.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc.
- Remettez le bac d'égouttage vide et le récipient à marc en place.
  L'affichage réservoir d'eau clignote.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.



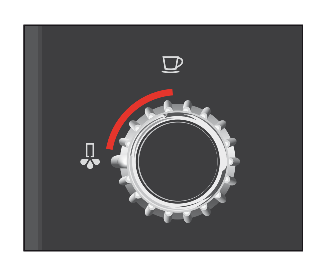
- Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 pastilles de détartrage JURA) dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- Versez la solution dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez le réservoir d'eau en place.
  Le segment lumineux du sélecteur clignote.
- Retirez la buse.
- Placez un récipient sous le Connector System©.





- Ouvrez le sélecteur.
  De l'eau s'écoule du Connector System©.
  Le segment lumineux du sélecteur s'allume pendant le programme de détartrage.
  L'opération s'arrête automatiquement, le segment lumineux du sélecteur clignote.
- Fermez le sélecteur.
  Le programme de détartrage se poursuit. Après quelques minutes, l'affichage récipient à marc clignote.

- Videz le récipient placé sous le Connector System©.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc.
- Remettez le bac d'égouttage vide et le récipient à marc en place.
  L'affichage réservoir d'eau clignote.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche du robinet.
- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Placez un récipient sous le Connector System©.
  Le segment lumineux du sélecteur clignote.



- Ouvrez le sélecteur.
  De l'eau s'écoule du Connector System©.
  L'opération s'arrête automatiquement, le segment lumineux du sélecteur clignote.
- Fermez le sélecteur.
  Le programme de détartrage se poursuit. Après quelques minutes, l'affichage récipient à marc clignote.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc.
- Remettez le bac d'égouttage vide et le récipient à marc en place.
- Remontez la buse.
  Le programme de détartrage est terminé. Le symbole entretien clignote, l'IMPRESSA chauffe et est de nouveau prête à l'emploi.

Détartrage manuel

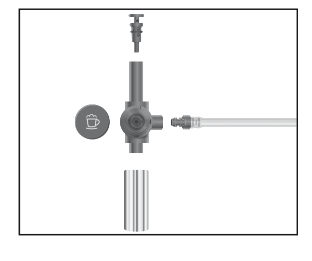
Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de » détartrage de la machine «. Commencez à la première demande d'action ► qui figure sous » Détartrage sur demande «.

i En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, il faut la rincer à l'eau **après chaque** préparation de lait.

i Votre IMPRESSA ne vous demande pas de rincer la buse Easy-Auto-Cappuccino.



- ▸ Retirez la buse Easy-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System©.
- ▸ Démontez la buse Easy-Auto-Cappuccino en ses pièces détachées.
- ▸ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▸ Remontez la buse Easy-Auto-Cappuccino et fixez-la au Connector System©.

Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, il faut la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

i Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse Easy-Auto-Cappuccino.

i Le détergent Auto-Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

- ▸ Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

@ Essayez cette opération en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Condition : votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

- ▶ Placez un récipient sous la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Auto-Cappuccino.
- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.



- ▶ Tournez le Rotary Switch sur le symbole vapeur.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer.
  Le symbole vapeur clignote tant que l'IMPRESSA chauffe.
  Le segment lumineux du sélecteur clignote dès que la température nécessaire est atteinte.

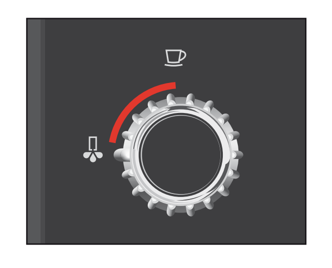


- ▶ Ouvrez le sélecteur.
  Le nettoyage de la buse et du tuyau commence.
- ▶ Fermez le sélecteur dès que le récipient contenant le détergent Auto-Cappuccino est vide.
  Le segment lumineux du sélecteur clignote.



- ▶ Remplissez le récipient de 250 ml d'eau fraîche et plongez le tuyau d'aspiration de lait dedans.

i Effectuez l'étape suivante aussi longtemps que le segment lumineux du sélecteur clignote. Cela signifie que l'IMPRESSA a atteint la température nécessaire pour la vapeur. Lorsque le segment lumineux ne clignote plus, tournez de nouveau le Rotary Switch sur le symbole vapeur et appuyez sur le Rotary Switch. Le segment lumineux du sélecteur clignote dès que la température nécessaire est de nouveau atteinte.



- ▶ Ouvrez le sélecteur.
  La buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
- ▶ Fermez le sélecteur dès que le récipient contenant l'eau est vide.
  Le nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino est terminé, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Détartrage du réservoir d’eau

Le réservoir d’eau peut s’entartrer. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, détartrez périodiquement le réservoir d’eau.

- ▸ Retirez le réservoir d’eau.
- ▸ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, enlevez-la.
- ▸ Détartrez le réservoir au moyen d‘un détartrant doux, en usage dans le commerce, conformément aux instructions du fabricant.
- ▸ Rincez ensuite soigneusement le réservoir d’eau.
- ▸ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, remettez-la en place.
- ▸ Remplissez le réservoir d’eau avec de l’eau fraîche.
- ▸ Remettez-le en place.

9 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait

Aussi fraîche qu'à la source

Ceux qui ont déjà eu l'occasion de boire de l'eau fraîchement puisée à la source le savent : il y a tout un monde entre l'élixir de vie naturel et l'eau traitée qui sort du tuyau de canalisation. Rares toutefois sont ceux qui peuvent directement se servir à la source.

La recette a un nom : cartouche filtrante CLARIS plus de JURA. Grâce à elle, l'eau calcaire du robinet se transforme en une eau d'un pH neutre idéale pour le café. De plus, CLARIS plus propose une » assurance contre l'entartrage « à votre machine à café ou espresso, ce qui rallonge la durée de vie de votre appareil en cas d'utilisation correcte.

Notre eau du robinet est d'une excellente qualité potable. Elle est soumise à des contrôles sanitaires permanents, satisfait à de strictes exigences légales en matière de qualité et contient les principaux sels minéraux, ainsi que du fluorure.

Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine

L'utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus vous permet d'obtenir de l'eau en permanence fraîchement filtrée et saine pour votre café ou votre thé. Elle a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Directement placée dans le réservoir d'eau, elle donne à cette dernière un pH neutre idéal pour le café.

La cartouche vous permet de cumuler trois avantages précieux :
- La garantie que l'eau est fraîchement filtrée avant chaque prélèvement.
- Grâce à l'eau fraîche et aux arômes authentiques, une bonne dose de délicatesse flatte votre palais.
- Vous ménagez votre IMPRESSA pendant toute sa durée de vie (plus de détartrage nécessaire).

CLARIS plus de JURA est dure avec le calcaire et douce avec votre machine à café.

La qualité ne connaît pas de compromis

Vos appareils électroménagers vous le disent chaque jour : avec le temps, le calcaire provoque des dégâts. Il se dépose peu à peu sur les éléments chauffants sous forme de calcaire, obstruant le chauffage et les conduites. Le calcaire déprave aussi la qualité des bois-

sons désirées. Au fil du temps, l'eau n'est plus chauffée de manière optimale. Le résultat : un café au goût moins intense, un espresso moins corsé, un thé insipide... En clair : une déperdition gustative.

La qualité de A à Z

Attachez-vous de l'importance à la qualité dès l'achat de vos spécialités de café, d'espresso ou de thé ? Dans ce cas, vous devriez également opter pour la meilleure variante possible en ce qui concerne l'eau. Dès la première utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus, vous constaterez la différence. L'eau sera plus pure et l'arôme de vos spécialités de café vous enthousiasmera.

Le détartrage superflu

Si vous vous servez régulièrement de la cartouche filtrante CLARIS plus, le fastidieux travail de détartrage vous sera dès maintenant épargné. Votre machine à café vous remerciera par sa longue durée de vie. Il est recommandé d'utiliser CLARIS plus avec une eau dont la dureté est supérieure à 10° dH (degré allemand). Lors de la première mise en service de votre machine à café JURA, la languette de test Aquadur® livrée avec l'appareil vous permet de mesurer la dureté de l'eau chez vous.

L'interaction de matériaux organiques

La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les automates espresso/café JURA. Elle fonctionne selon un système d'échangeur d'ions avec du charbon actif en granulés, des matériaux purement organiques et qui ne contiennent pas d'additifs chimiques. Leur interaction permet de réduire les dépôts de calcaire, les métaux lourds, ainsi que d'autres substances toxiques qui polluent l'eau du robinet. Dans le même temps, d'autres substances qui dépravent l'odeur et le goût telles que le chlore sont largement éliminées. Les sels minéraux et le fluorure contenus dans l'eau sont bien entendu conservés.

Une eau fraîchement filtrée » just in time «

Contrairement à d'autres systèmes de filtrage d'eau domestiques, CLARIS fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant. Cela signifie en pratique : à chaque prélèvement d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

Principe du courant ascendant

L'eau s'écoule à travers le filtre à une vitesse constante, de telle sorte que les granulés tourbillonnent et sont tous utilisés de manière égale. Ce système garantit un usage optimal du filtre. L'eau qui reste dans le réservoir conserve son équilibre initial jusqu'à la prochaine sélection.

Simplicité d'utilisation

L'insertion de la cartouche filtrante CLARIS plus s'effectue en un tournemain. Une description est disponible au chapitre 2 » Préparation et mise en service – Mise en place et activation du filtre «.

Utilisation économique

L'effet de la cartouche filtrante CLARIS plus s'épuise après 50 litres ou une durée maximale de deux mois. Elle doit alors être remplacée. Votre machine à café JURA vous indique qu'un changement de filtre est nécessaire.

La manière de procéder est décrite en détail au chapitre 8 » Entretien – Remplacement du filtre «.

Les cartouches filtrantes usagées sont reprises par le revendeur. Elles rejoignent ainsi le cycle de récupération.

Entretien et conservation

La cartouche filtrante CLARIS plus ne doit être enlevée du réservoir d'eau que si vous vous absentez pour un certain temps ou que vous souhaitez nettoyer ou détartrer le réservoir avec un produit en usage dans le commerce.

Si vous vous absentez pour un certain temps (par ex. vacances), nous vous recommandons de procéder comme suit pour conserver la cartouche filtrante : sortez la cartouche du réservoir d'eau. Mettez-la dans un verre rempli d'environ deux centimètres d'eau et placez-le au réfrigérateur.

Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de faire s'écouler un demi-litre d'eau avant de sélectionner la boisson de votre choix. Une coloration de l'eau est possible, mais elle ne nuit pas à votre santé.

Légendes des photos des pages suivantes :

1 Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine.

2 Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne nécessitent ni accessoire ni espace supplémentaire. Elles s'insèrent directement dans le réservoir d'eau.

3 4 Une eau pour des spécialités de café parfaites.

5 Le principe professionnel du courant ascendant : à chaque préparation d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

6 Conduite d'eau en inox dans l'élément chauffant : CLARIS plus (à gauche) vous épargne le fastidieux travail de détartrage (à droite).

7 Grâce à l'interaction des matériaux organiques, les substances suivantes sont filtrées : calcium (Ca), chlore (Cl), plomb (Pb), cuivre (Cu), aluminium (Al).

1

2

3



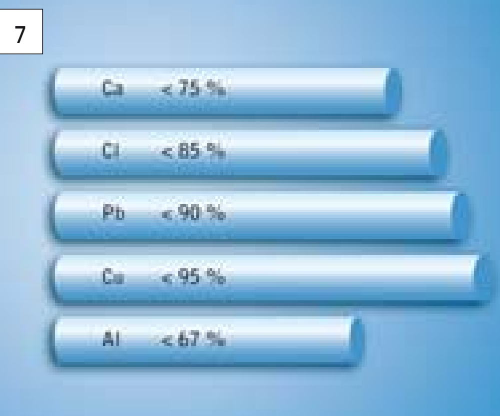


5

I.P.W.S.®

Integrated Pure Water System





10 » Le lait, c'est là tout le secret «

Les spécialités de café remportent un véritable triomphe partout dans le monde. Jusqu'à il y a deux ou trois ans, les classiques tels que l'espresso et le Café crème occupaient le sommet de l'échelle de popularité. Aujourd'hui, les Cappuccino, Latte Macchiato et autres spécialités de café les ont depuis longtemps détrônés.

Spécialités à la mode, au lait

Parmi les ingrédients des spécialités à la mode, figure de plus en plus souvent le lait. Lait entier ou lait écrémé, cela n'a ici aucune importance. Ce n'est pas la teneur en matières grasses qui est déterminante pour l'onctuosité de la mousse, mais les protides. Chauffé ou » moussé «, sous forme de crème ou de chantilly, aucun autre produit naturel n'est aussi volontiers et aussi fréquemment marié au café que le lait. Même les personnes allergiques au lait de vache disposent d'une vaste palette d'alternatives : lait de chèvre, de brebis, de riz ou de soja.

Technologies de pointe

Equipée de technologies de pointe et de buses Cappuccino extrêmement bien étudiées, chaque IMPRESSA vous permet de plonger dans le monde riche en facettes des spécialités de café. Ainsi, la température de chauffage du lait ne dépassera pas 75 °C. C'est là la seule manière d'obtenir notamment cette mousse de lait d'une finesse inimitable.

Grâce à la chambre de percolation variable, capable de traiter entre 5 et 16 grammes de poudre de café dans des conditions idéales, vous garantissez un équilibre harmonieux entre le goût du café et la saveur du lait. Laissez libre cours à votre imagination pour créer de nouvelles recettes, et aromatisez et affinez vos spécialités de café favorites selon votre envie et votre humeur.

Une mousse de » pro «

Expérimentez impérativement le conseil du barista : comme le lait tourbillonnne particulièrement bien contre les parois brutes d'un petit pot en inox, la mousse qui se forme dans ces récipients atteint un niveau de perfection encore supérieur. Et le professionnel sait également à quoi il faut encore prêter attention : nettoyer régulièrement et avec grand soin la buse Cappuccino, bien rincer le récipient à lait chaque soir et mettre le lait au réfrigérateur pendant la nuit.

11 Accessoires et service après-vente

Accessoires – Elargissez votre horizon du café

1 Les spécialités de café additionnées de lait sont en vogue. Le Connector System© et la large palette d'accessoires vous ouvrent les portes de l'univers des boissons tendances. Les accessoires non fournis avec la machine sont disponibles chez les revendeurs agréés.

Buse Profi-Auto-Cappuccino

2 Un Cappuccino ou un Latte Macchiato par simple pression sur un bouton, pas de problème avec la buse Profi-Auto-Cappuccino. Elle aspire le lait directement du récipient, le réchauffe, le fait mousser et livre une mousse de lait parfaite pour l'expérience suprême du Cappuccino ou du lait chaud pour votre Latte Macchiato.

Buse Easy-Auto-Cappuccino

3 La buse Easy-Auto-Cappuccino livre de la mousse de lait par simple pression d'un bouton. Elle est compatible avec le Connector System©.
Le prélèvement de vapeur crée une dépression qui aspire le lait du récipient. Il est ainsi impossible de rater un Cappuccino.

Récipient à lait isolant en inox

4 Le récipient à lait isolant en inox de haute qualité a une contenance de 0,6 litre et garde le lait au frais toute la journée.

Récipient à lait Deluxe

5 Avec sa ligne design et un couvercle en acier chromé, c'est le récipient idéal pour le lait. Le récipient a une contenance de 0,6 litre.

Accessoires d'entretien

6 Les accessoires d'entretien JURA d'origine sont parfaitement adaptés aux programmes d'entretien. Pour cette raison, utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Votre IMPRESSA vous en sera reconnaissante.

Cartouche filtrante CLARIS plus

7 La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Elle s'installe directement dans le réservoir d'eau. CLARIS plus fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant.

Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 9 » Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait «.

Pastilles détergentes

8 Votre IMPRESSA dispose d'un programme de nettoyage intégré. Les pastilles détergentes JURA originales y sont spécialement adaptées et dissolvent parfaitement la graisse de café.

Pastilles de détartrage

9 Le calcaire est le plus grand ennemi de tous les appareils électroménagers contenant de l'eau. JURA a développé pour l'IMPRESSA une pastille de détartrage qui élimine le calcaire tout en ménageant votre machine.

Détergent Auto-Cappuccino JURA

10 Nettoyez vos buses Profi-Auto-Cappuccino et Easy-Auto-Cappuccino avec le détergent Auto-Cappuccino JURA d'origine. Vous obtiendrez ainsi une propreté optimale.

Service après-vente

11 Un service après-vente compétent et de qualité est absolument essentiel pour JURA, que ce soit dans la Service-Fabrik en verre de la maison mère suisse ou dans les centres service JURA agréés dans le monde entier.

12 Toute IMPRESSA qui arrive au service après-vente subit un diagnostic électronique complet.

13 Un personnel spécialisé formé par JURA exécute les travaux de service après-vente avec compétence et professionnalisme.


1


2
3
4
5
jura




7
claris
IMPRESSA



8



10



9




SERVICE-FABRIK


12
13

12 Messages sur le panneau d’entretien et le visuel avec symboles

Message	Cause/Conséquence	Mesure
L’affichage d’entretien est allumé ou clignote	L’IMPRESSA veut vous signaler quelque chose	▸ Ouvrez la porte d’entretien et consultez les autres affichages
L’affichage d’entretien et l’affichage réservoir d’eau clignotent	Le réservoir d’eau est vide. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café ni eau chaude	▸ Remplissez le réservoir d’eau (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Remplissage du réservoir d’eau «)
L’affichage d’entretien et l’affichage récipient à marc clignotent	Le récipient à marc est plein. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café, la préparation d’eau chaude est possible	▸ Videz le récipient à marc et le bac d’égouttage
L’affichage d’entretien et l’affichage récipient à grains clignotent	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café, la préparation d’eau chaude est possible	▸ Remplissez le récipient à grains. L’affichage s’éteint après la préparation d’une spécialité de café (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains «)
L’affichage d’entretien et l’affichage nettoyage sont allumés	L’IMPRESSA demande un nettoyage après 200 prélèvements de café ou 80 rinçages à l’allumage	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 8 » Entretien – Nettoyage de la machine «)
L’affichage d’entretien et l’affichage détartrage sont allumés	L’IMPRESSA demande un détartrage	▸ Effectuez le détartrage (voir chapitre 8 » Entretien – Détartrage de la machine «)
L’affichage d’entretien et l’affichage filtre sont allumés	La cartouche filtrante CLARIS plus n’est plus efficace	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 8 » Entretien – Remplacement du filtre «)

Message	Cause/Conséquence	Mesure
L'affichage d'entretien et l'affichage nettoyage clignotent 2 fois	Le système est trop chaud pour un nettoyage	▸ Attendez quelques minutes
L'affichage d'entretien et l'affichage détartrage clignotent 2 fois	Le système est trop chaud pour un détartrage	▸ Attendez quelques minutes
Le symbole entretien clignote 2 fois	Le système est trop chaud pour le rinçage d'entretien et d'extinction	▸ Attendez quelques minutes
L'affichage d'entretien et tous les autres affichages situés derrière la porte d'entretien clignotent en même temps	Il y a une panne générale	▸ Eteignez complètement l'IMPRESSA en actionnant l'interrupteur principal . Si la panne persiste après le rallumage de la machine, contactez le service clients de votre pays. Le numéro de téléphone se trouve au chapitre 17 » Contacts JURA «.

13 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Le broyeur est très bruyant	Il y a des corps étrangers dans le broyeur	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 17 » Contacts JURA «)
L’affichage récipient à marc clignote en permanence	Le tiroir avec récipient à marc n’est pas correctement en place	▸ Mettez le tiroir correctement en place
Trop peu de mousse est produite lors du moussage de lait	La buse Easy-Auto-Cappuccino est encrassée	▸ Nettoyez la buse Easy-Auto-Cappuccino (voir chapitre 8 » Entretien – Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino «)
Le café ne s’écoule que goutte à goutte lors de la préparation de café	Le café ou le café prémoulu est trop finement moulu et bouche le tamis	▸ Réglez le broyeur moins fin ou utilisez un café prémoulu moins finement moulu (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Réglage du broyeur «)
Il est impossible de régler la dureté de l’eau	La cartouche filtrante CLARIS plus est activée	▸ Désactivez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Mise en place et activation du filtre «)
L’affichage d’entretien est allumé et l’affichage récipients à grains continue de clignoter alors que le récipients à grains a été rempli	La machine détecte seulement lors d’une préparation d’un café, que le récipient à grains a été rempli	▸ Préparez une spécialité de café

i Si vous n’avez pas réussi à résoudre les problèmes, contactez le service clients de votre pays. Le numéro de téléphone se trouve au chapitre 17 » Contacts JURA «.

14 Transport et élimination écologique

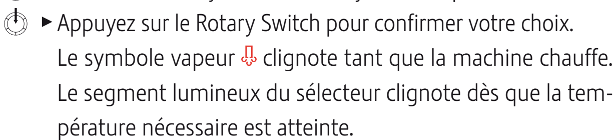
Vidange du système

L'opération vidange du système est nécessaire pour protéger l'IMPRESSA des dégâts causés par le gel pendant un transport.

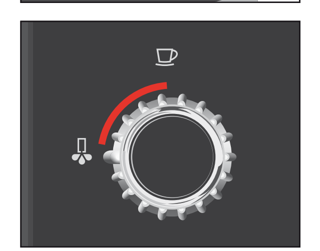
Condition : l'IMPRESSA est prête à l'emploi.



- Placez un récipient sous la buse.



- Tournez le Rotary Switch sur le symbole vapeur.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer votre choix.
  Le symbole vapeur clignote tant que la machine chauffe. Le segment lumineux du sélecteur clignote dès que la température nécessaire est atteinte.



- Ouvrez le sélecteur
  De la vapeur sort de la buse.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
  De la vapeur sort de la buse jusqu'à ce que le système soit vide. Le segment lumineux du sélecteur clignote.
- Fermez le sélecteur.

i L'affichage d'entretien et l'affichage réservoir d'eau clignotent. Ignorez ces affichages.

- Appuyez sur le Rotary Switch pour éteindre la machine.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension par l'interrupteur principal.

i A la prochaine mise en service, il faudra de nouveau remplir le système (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Première mise en service «).

Transport

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Elimination

Éliminez les anciens appareils de manière écologique.



Les anciens appareils contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Veuillez donc éliminer les machines usagées en recourant aux systèmes de collecte appropriés.

15 Caractéristiques techniques et valeurs indicatives

Plaque signalétique

ℹ La sécurité correspond et varie selon la tension et le courant électrique. Veuillez consulter la plaque signalétique avant de brancher la machine.

La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre IMPRESSA. Signification des abréviations :

- V AC = tension alternative en volts
- W = puissance en watts

Signification

CE Ce produit est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Ⓢ Ce produit répond aux exigences de l’ordonnance sur les appareils électriques à basse tension (OMBT) et de l’ordonnance sur la compatibilité électromagnétique (OCEM). L’autorisation d’attribution du label de sécurité est délivrée par l’Inspection fédérale des installations à courant fort (ESTI).

Caractéristiques techniques

Tension	220 – 240 V AC, 50 Hz
Puissance	1450 W
Intensité	6.6 – 6.0 A
Contrôle de sécurité	Ⓢ
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d’eau	1,9 l
Contenance du récipient à marc	env. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	9 kg
Dimensions (l x h x p)	28 x 34,5 x 41 cm

Réglages de base en mode de programmation

Cartouche filtrante CLARIS plus	non
Dureté de l’eau	degré 3
Délai de mise hors circuit automatique	après 4 heures

16 Technologies clés et gamme IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.©).
Un café parfait n'est pas le fruit du hasard. L'Intelligent Pre Brew Aroma System© tire le maximum des arômes de chaque mélange et degré de torréfaction du café.

1a Les grains de café fraîchement moulus arrivent sous forme de poudre dans le cylindre de percolation.

1b Là, elle est pressée de manière optimale.

1c Avant la percolation, la poudre est humidifiée. Les pores s'ouvrent, les arômes sont libérés.

1d Pendant la percolation, un café parfait s'écoule dans la tasse, couronné d'une crème fine et onctueuse pour un plaisir parfait.

2 La gamme IMPRESSA comprend les lignes suivantes :
- Ligne IMPRESSA Z – Generation II, deux Cappuccini et deux Latte Macchiati par simple pression d'un bouton, le meilleur de la technologie professionnelle pour la maison
- Ligne IMPRESSA S pour les ménages exigeants
- Ligne IMPRESSA J, plaisir parfait, esthétique accomplie
- Ligne IMPRESSA F, utilisation simplissime, plusieurs fois primée
- Ligne IMPRESSA C, Click & Drink
- Ligne IMPRESSA X pour la restauration et le bureau

Demandez conseil à votre revendeur JURA.

@ Vous trouverez votre conseiller achat sur www.jura.com.

3 Une bonne mouture est la clé d'une qualité de café parfaite. Un broyeur conique performant à 6 vitesses équipé de cônes de broyage en acier trempé se charge de cette tâche.

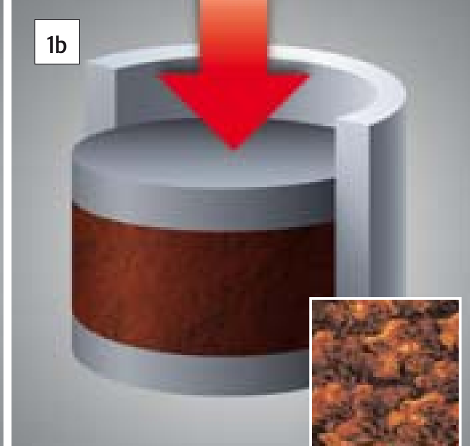
4 La chambre de percolation variable contient entre 5 et 16 g de café. Il est ainsi possible de préparer 2 tasses en un seul cycle de percolation.

5 Des conduites en alliage d'acier inoxydable transportent l'eau à travers les blocs thermiques où elle est chauffée à la bonne température.

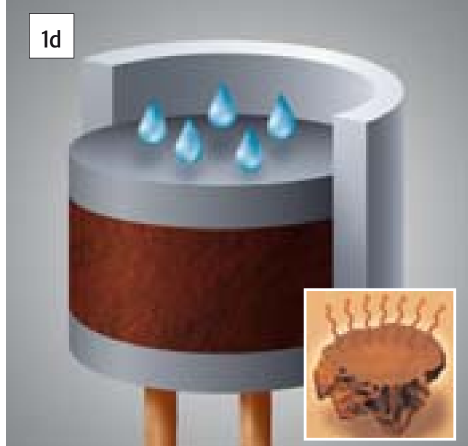

I. P. B. A. S.©
INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM


1


1a


1b


1c


1d

2



IMPRESSA Z – Generation II



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



IMPRESSA C



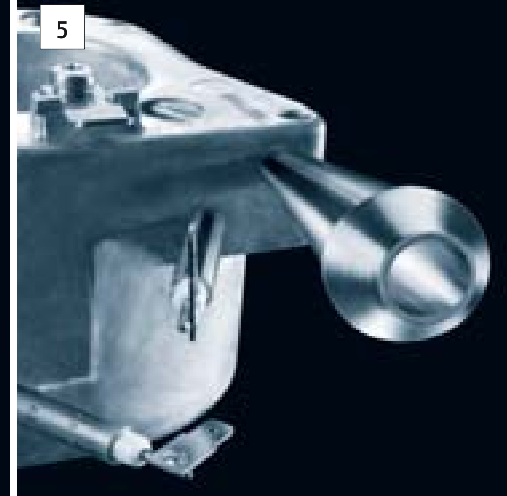
IMPRESSA X



IMPRESSA XF

3





17 Contacts JURA

Suisse : JURA Elektroapparate AG, Niederbuchsiten

Service clients	Service clients JURA
N° de tél.	062 389 82 33
e-mail	kundendienst-kaffee@jura.com
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00 le samedi de 09h00 à 16h00
Adresse de vente	JURA Elektroapparate AG, Kaffeeweltstraße 10 4626 Niederbuchsiten

France : Olivier Langlois, Le Havre

Service clients	Service clients JURA
N° de tél.	+33 2 32 79 66 55
e-mail	info@olivier-langlois.jura.com
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00 le samedi de 09h00 à 16h00
Adresse de vente	Olivier Langlois, Z.I. Les Alizés – Parc du Hode – Zone 5 76430 Saint Vigor d’Ymonville

Belgique + Luxemburg : BVBA Bodart & C°, Antwerpen

Service clients	Service clients JURA
N° de tél.	+32 3 360 67 60
e-mail	info@bodartservicehouse.be
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
Adresse de vente/ Adresse Centre Service	BVDA Bodart & C° Mechelsesteenweg 94-96 2018 Antwerpen

Index

Directives

La machine est conforme aux directives suivantes :

- 73/23/CEE du 19.02.1973 Directive basse tension y compris directive modificative 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 03.05.1989 Compatibilité électromagnétique y compris directive modificative 92/31/CEE.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques.

Les illustrations utilisées dans le livre de l'IMPRESSA C5 montrent le modèle IMPRESSA C5 Platine. Votre IMPRESSA peut différer par certains détails.

Vos réactions

Votre avis compte pour nous !
Utilisez le lien de contact sur www.jura.com

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstraße 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com